Raviolis rebozados y crujientes al horno AirFry



Consejo del chef

Sacar y servir junto a tu salsa favorita, en nuestro caso el pesto es apuesta ganadora. Pero con salsa de tomate también quedan de 10.

Raciones para 2

- ❏ **1** Paquete de raviolis frescos rellenos
- ❏ **1** Huevo
- ❏ **2** Cucharadas de leche
- ❏ **3** Cucharadas de pan rallado
- ❏ **2** cucharadas de orégano seco
- ❏ **2** Cucharadas de Albahaca seca
- ❏ **1** Cucharada de tomillo
- ❏ **1** Cucharada de parmesano rallado
- ❏ **1** Cucharada de perejil
- ❏ **1** Cucharada de ajo en polvo
- ❏ Sal
- ❏ Pimienta molida

1. En un bol colocar el huevo con la leche, batir hasta integrar.
2. En otro bol poner todos los ingredientes para el rebozado, mezclar con una cuchara para combinar.
3. Sumergir los raviolis de uno en uno en el huevo, escurrir y pasar al bol de las especias para rebozar. Repetir la operación con todos los raviolis.
4. Colocar en la bandeja FryMaster Box, seleccionar la función AirFry y hornear a 250º durante 25 min o hasta que estén dorados.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/raviolis-rebozados-y-crujientes-al-horno-airfry/